

Communiqué de presse

Bocuse d'Or Europe : Euloge Malonga se prépare avec le skrei, le stockfish et le renne norvégien.

Crissier, 20 février 2024. Le candidat suisse Euloge Malonga et sa commis Fiona Wittwer sont dans la dernière ligne droite avant le Bocuse d'Or Europe qui se tiendra les 19 et 20 mars 2024 à Trondheim, en Norvège.

Après six mois de préparation intense, (trois mois pour le Bocuse d'Or Suisse et trois mois entre sa victoire à Genève et la finale européenne), Euloge est prêt à représenter la Suisse. Pour ce faire, le candidat a forgé ses compétences culinaires afin de pouvoir se qualifier pour la finale internationale et terminer la compétition comme l'un des meilleurs européens.

Exigences et programme à Trondheim, Norvège

Cette fois-ci, le programme de Trondheim est très différent d'une sélection traditionnelle, il compte bon nombre de produits typiques du pays nordique :

2 skrei (cabillaud) et 14 coquilles St-Jacques pour 14 portions, servi avec deux garnitures végétales au choix sur un plat imposé et accompagné d'une casserole contenant du stockfish (séché à l'air, non salé), des féculents et légumes, servis à part à l'anglaise.

Pour l'assiette de viande, Euloge et Fiona vont devoir innover avec de la viande de renne dont 2 coins (pièces de la cuisse, près de la queue), 2 langues et 4 jarrets arrières. Un programme extrême avec les extrémités du renne auxquels s'ajoute un autre élément obligatoire : l'Acquavit (au cumin) de la maison Linie. Quel programme !

Pour ses entraînements, Euloge a travaillé les produits originaux importés sur demande par Lucas poisson Genève, pour les skrei, les St-Jacques et le stockfish, ainsi que Suter Viandes à Villeneuve pour la viande de renne (y compris la langue et les jarrets). Les légumes sont mis à disposition par la société Berno AG à Ried bei Kerzers, et le vin pour les sauces par le Domaine La Colombe à Féchy.

Euloge et son team ont perfectionné leurs mets en faisant plus de 10 tests originaux. À signaler que les locaux dans lesquels la cuisine est installée sont mis à disposition par la société Ruocco Antipasti Manufaktur à Schüpfen et le matériel et les fours par Hugentobler à Schönbühl. Sans compter les nombreux partenaires, collègues, amis et membres des familles qui ont tous été à leur façon l'une des pièces de ce puzzle impressionnant qu'est l'équipe qui entoure le Team Switzerland.

Le Team Switzerland participera à la compétition le mercredi 20 mars selon le programme suivant :


- 09.15 Installation en cuisine
- 10.15 Début de la compétition
- 15.10 Présentation de l'assiette de viande
- 15.45 Présentation du plat de poisson
- 18.00 Cérémonie de remise des prix

Pour se qualifier pour la grande finale mondiale de janvier 2025 à Lyon, Euloge doit impérativement terminer parmi les 10 meilleurs européens, et laisser derrière lui au minimum 10 concurrents parmi ces 19 nations participantes : Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Espagne, Finlande, France,

Hollande, Hongrie, Islande, Italie, Lettonie, Norvège, Pologne, Royaume Uni, Slovaquie, Suède, Tchèque, Turquie.

L'équipe suisse

Euloge Malonga et sa commis Fiona Wittwer (commis de cuisine à l'Hôtel Schweizerhof à Berne) ont bénéficié du savoir-faire et de l'entregent des coachs Christoph Hunziker, Schüpbärg Beizli et candidat 2023, Stefan Zimmermann restaurant S. Zimmer à Adelboden, Tobia Ciarulli de Saanen et dans un premier temps de Dominic Bucher, candidat 2007. Le Président du Team et membre du jury international à Trondheim est Ale Mordasini à Regensberg, candidat Suisse et finaliste 2021. Sans oublier les anciens candidats suisses qui fonctionnent comme conseillers créatifs, les membres du comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or sous la présidence de Franck Giovannini et d'Anna Pernet pour la coordination, l'administration et la communication. Toute cette énergie ne serait pas concevable sans le soutien des fidèles amis partenaires et sponsors de la gastronomie Suisse et de ses inconditionnels cuisiniers de concours.

	<p>Euloge Malonga 39 ans, Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital Berne Chef de cuisine diplômé, Euloge Malonga a alterné toute sa carrière entre des postes dans des restaurants et des postes dans les cuisines des hôpitaux. Originaire de la République démocratique du Congo, il s'est distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la 3e place du Cuisinier d'Or en 2021. Il est également père de deux filles, Milène et Marlène. Très précis et minutieux en cuisine, il ne se laisse pas désorganiser par la pression.</p>
--	--

Crédit photo : Pierre-André Fragnière



Crédit photos : Pierre-André Fragnière



Team Switzerland

De gauche à droite :

- Coach Christoph Hunziker
- Commis Fiona Wittwer
- Candidat Euloge Malonga
- Ale Mordasini - président du team et membre du jury international à Trondheim

A propos du Bocuse d'Or :

Le Bocuse d'Or a été créé en 1987 par Paul Bocuse. A cette époque, le chef est déjà auréolé de trois étoiles au Guide Michelin depuis 22 ans. Il a créé des plates signatures indémodables, le rouget en écailles de pommes de terre ou la soupe VGE. À 61 ans, il aurait pu prendre un peu de repos. Mais ce n'est pas le genre de la maison. Il a une autre idée en tête : la création d'un grand concours international. Il le pense comme l'expression de la rigueur, du savoir-faire, de l'excellence, mais dans un esprit festif de compétition sportive, jeune et moderne. Le Bocuse d'Or est né. Dès la première édition, l'événement s'impose comme bien plus qu'un concours. Trente ans plus tard, c'est toujours un but ultime, un Everest, le sommet de la cuisine mondiale. Très peu de chefs ont su un jour le dompter. Depuis 1987, 15 éditions, 15 cordées- chef, commis, coach, président - sont parvenus au sommet. Mais ils sont des milliers à avoir tenté l'aventure, depuis les qualifications nationales et continentales, jusqu'à la grande finale, organisée tous les deux ans dans le cadre du Sirha, les années impaires, à Lyon.

A propos du Bocuse d'Or Suisse :

Au niveau Suisse, dès la première édition du Bocuse d'Or mondial une sélection nationale fût mise en place. En 1986, c'est Frédy Girardet et Hans Stücki qui l'organisent. Depuis, quinze cuisiniers ont représenté la Suisse dans le cadre de cette compétition. En 2007, l'Académie Suisse Bocuse d'Or est créée avec le but d'encourager et soutenir les jeunes motivés à participer à des concours culinaires et de les accompagner dans ces expériences. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier, et Bocuse de Bronze 2007, se charge aussi d'organiser le concours de cuisine Bocuse d'Or Suisse, sélection nationale du Bocuse d'Or, mais aussi le Swiss Finger Food Trophy, un concours qui réunit cuisiniers, pâtisseries, boulangers et confiseurs autour des très tendances bouchées apéritives. Le Bocuse d'Or Suisse, c'est un concours national qui rassemble toutes les régions du pays, les chefs d'hier, d'aujourd'hui et de demain, les associations ainsi que tous les professionnels de la restauration.

Vous trouverez tous les communiqués de presse et les photos sur Media/Presse sur www.bocusedorsuisse.ch

Pour plus d'informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Lucien Mosimann, coordinateur
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Pour les dossiers de presse :

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss